

Masa de pizza

Masa madre deshidratada
Terre d'Arômes

Germen de Trigo

N° 1112

Malteado, con notas de avellana
y de mantequilla

Otras aplicaciones:
Baguette, pan de cereales



INGREDIENTES

Harina T55 o T65: 9,8 kg

Terre d'Arômes Germen de Trigo: 0,2 kg

Levadura: 0,2 kg

Sal: 0,18 kg

Aceite de colza: 0,4 L

Agua (4°C): 6 L

Método con dosificación 2%

Amasado:

- Primera velocidad: 5 minutos.
- Segunda velocidad: Espiral: 7-8 minutos.

Temperatura de la masa: 24-26°C.

División: bolear piezas de 1,75 kg.

Reposo intermedio: 10 minutos.

Preparación: extender las piezas en bandejas con bordes engrasadas.

Fermentación final: 1h30 a 26°C con 70% humedad.

Cocción: hornear la masa con la salsa de tomate encima a 260°C (cúpula) y 240°C (suelo) en un horno de solera. A mitad de cocción, incorporar el relleno y finalizar la cocción.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptation.

Philibert
SAVOIRS

LA REFERENCIA DE LA MASA MADRE
FRANCESA DESDE 1984